

ITALIA - TOSCANA

AGRICOLA CALAFATA

MAURO MONTANARO

SAN CONCORDIO DI MORIANO (LU)

● LEVATO DI GRONDA

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: terreno argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro

Vitigno: Vermentino, Malvasia, Trebbiano e Moscato

Estensione del vigneto: 0.9 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

Tipo d'impianto: A spalliera con allevamento a cordone speronato

Densità media ceppi per ha: 4500

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ettaro: 20.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Deraspigiatura in mastelli per breve macerazione sulle bucce, dopo la svinatura, fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento nello stesso contenitore e poi in bottiglia.

Solforosa totale (SO₂): 36.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2600

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, dal carattere deciso, fresco e asciutto.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti a base di verdure, formaggi freschi, pesce crudo etc.